
ELENA WALCH

Pinot Bianco 2018

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Pinot Bianco

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang.

TERROIR

Steile Weinberge auf leichten Kalk- und Porphyrböden. Ein Zusammenspiel aus kühlen Höhenlagen bis auf 900m ü.d.M. sowie wärmeren Lagen auf mittlerer Höhe um die 250m ü.d.M. Mit größter Sorgfalt handverlesen.

LESE 2018

Das Weinjahr 2018 präsentiert sich als hervorragender Jahrgang mit einer ausgezeichneten Qualität. Die Vegetationsphase hatte nach einem langen Winter - mit dem Austrrieb Mitte April - etwas später begonnen als in den letzten Jahren. Eine regnerische aber warme Phase bis zum Beginn der Blüte Ende Mai, konnte diese Verspätung jedoch wieder wettmachen. Die Lese begann schlussendlich bei schönstem Wetter Ende August - einige kühlere Wochen Mitte bis Ende August hatten den Lesebeginn nach den sehr heißen und trockenen Wochen im Juli um einige Tage hinausgeschoben. Es folgte ein goldener Herbst mit sonnigen und warmen Tagen und somit konnte für jede einzelne Sorte die ideale, phenolische Reife abgewartet werden. Bereits kühle Nächte waren, vor allem bei den Weißweinen, entscheidend dafür, dass Säure und Frische erhalten blieben. Ein großer Jahrgang in Südtirol!

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein passender Wein für viele Gelegenheiten, ideal zu leichten aber auch kräftigen Vorspeisen sowie hellem Fleisch und Geflügel.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 13,00 % Vol.

Gesamtsäure: 6,4 g/L

Restzucker: 2,3 g/L

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l